



USER MANUAL
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DEL USUARIO



MODEL | OM7560 Blender Series
VARIABLE & INFINITY CONTROL WITH PULSE

MODÈLE | Mélangeur de la série OM7560
COMMANDE VARIABLE ET INFINITÉ AVEC IMPULSION

MODELO | Licudora de la serie OM7560
CONTROL VARIABLE E INFINITO CON PULSO

www.OmegaJuicers.com



Congratulations!

CONGRATULATIONS on the purchase of your new Omega product.

At Omega, we strive to develop technologically advanced machines that help deliver nutrition and flavor of the highest kind and closest to nature's purest form. We are driven by you, our brand supporters. Your enthusiasm helps us continue to reinvent and renew our line of juicers, high speed blenders and beverage equipment. Our team at Omega thanks you for supporting us for over 50 years!

Join us on Twitter @OmegaAppliances &/or on Facebook @OmegaJuicers

PRODUCT REGISTRATION, VISIT:
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

RECIPES, VISIT: **www.omegajuicers.com/recipes**

CUSTOMER SERVICE: Call **1-800-633-3401** or
visit: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

After using your Omega, we kindly ask you to rate the machine on
www.OmegaJuicers.com

TABLE OF CONTENTS

02	Safety First
03	Know Your Omega
04	Operating Instructions
05	Using your Omega Blender
06	Easy Cleaning & Caring Tips
07	Additional Uses
07	Blade Agitator Assembly
08	Control Panel
09	Maintenance
10	Troubleshooting
11	Product Specifications
12-17	Recipes & Notes
18	French
36	Spanish

SAFETY FIRST

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or motor base in water or any other liquid.
2. Always use the appliance on a dry, level surface.
3. The use of attachments not sold or recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
4. Do not remove the container from the motor base while blender is in operation.
5. Do not place hands in container unless the unit is disconnected from the power outlet. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
6. Disconnect the blender from the power outlet before removing container from base. Blades are sharp - handle carefully.
7. To reduce risk of injury, never place blade assembly on base without jar properly attached.
8. Always operate the blender with cover in place.
9. Do not use this blender for any purpose other than food or beverage preparation.
10. Do not blend a dry, thick or heavy mixture for more than 10 seconds without turning the blender off. Then, stir ingredients before continuing to blend.
11. Do not process boiling liquids. Let cool before placing in pitcher.
12. Do not leave the appliance unattended when in use. Young children should be supervised when near the appliance.
13. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
14. Unplug appliance from the power outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
15. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
16. Fully unwind the cord before use.
17. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
18. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
19. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
20. It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Omega Service Center for examination and/or repair.
21. Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Omega Service Center.
22. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR OMEGA

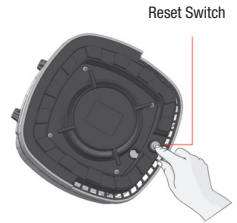


- A** Feeder Cap
- B** Lid
- C** Eastman Tritan™ Copolyester Container BPA-Free (64 oz)
- D** Blade Assembly
- E** Control Panel (see page 8 for details)
- F** Blender Base
- G** High Performance Motor
- H** Sturdy Nonslip Feet
- I** Plunger/Spatula

This product uses a reset switch and thermal cutoff to protect the motor.

If the unit stops running during operation, press the reset switch on the bottom of the unit.

If the unit will still not operate, unplug, wait for 30 minutes, and try again.



OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

Before using your Omega Blender for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged. Wash the lid, inner lid, Eastman Tritan™ Container and blade assembly in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not place parts in the dishwasher (with the exception of the container, lid and inner lid). The container lid and inner lid may be washed in the dishwasher. Ensure the blade assembly has been removed from the container before placing the blender into the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

ASSEMBLING THE BLENDER

1. To assemble the Eastman Tritan™ Container, place the silicon seal onto the blade assembly.
2. Insert the blade assembly into the container base.
3. Place the motor base on a flat, dry surface. Ensure that the motor base is switched off and the power cord is unplugged. Turn the blender container upright and insert on to the motor base.
4. Plug the power cord into a power outlet. The handle of the container can be positioned to the left or right hand side of the appliance.

DISASSEMBLING THE BLENDER

1. Always ensure your Omega Blender is switched off. Then unplug the power cord.
2. Remove the container from the motor base by grasping the handle and lifting the container in an upward direction. Remove the blade assembly by upturning the container and twisting the blade removal clockwise, then lift upwards and away from the base of the blender.
3. Remove the silicon seal from the blade assembly.

AUTOMATIC OVERLOAD PROTECTION

Your Omega motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts OFF, turn OFF the power switch for up to 45 minutes to reset. To reduce reset time unplug the machine, remove the container and blow air into the center section.

POWERCORD

Your machine is equipped with a long power cord. Store the unused portion neatly underneath.

BOTTOM VIEW / CORD WRAP

Plastic cord retainers hold the cord securely. There is no need to unscrew the cord retainers to let out more cord. They are flexible and return to position after the cord lifted out.



USING YOUR OMEGA BLENDER

1. To turn the Omega blender on, switch to ON position.

NOTE: When using your Omega Blender for the first time, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

2. Add food or liquid into the Eastman Tritan™ Container ensuring not to exceed the 'MAX' mark.
3. Place the blender lid firmly into position on the top of the container. If not already in place, insert the clear inner lid into the blender lid and turn clockwise or counterclockwise to lock into position.
4. Turn your blender ON, or select a speed, depending on model. The blender will start to operate. The speed can be changed at any time during the blending process.
5. To stop blending at any time, turn switch to OFF position or switch 'OFF'.
6. At the end of use, always ensure your Omega Blender is turned off by pressing or switching 'OFF'. Then unplug the cord. Ensure the motor and blades have completely stopped before attempting to move. Disassemble, clean, and store the appliance.

NOTE: During the blending process, ingredients may stick to the sides of the container. To push the food back onto the blades, switch 'OFF' and remove the power cord. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the container. Replace the lid before blending.

NOTE: If any moisture or liquid appears on top of the motor base during blending, switch 'OFF'. Remove the Eastman Tritan™ Container. Wipe the motor base immediately with a dry cloth or paper towelling. Check that the container is correctly assembled.

HOW TO USE THE PLUNGER/SPATULA

The Plunger / Spatula helps mix very thick mixtures. While the machine is running, and only through the lid plug opening, use the Plunger / Spatula to push ingredients into the blades. We suggest using when making frozen ice creams and nut butters, or purée fruits and vegetables.

- The round disk (near the top of the Plunger / Spatula) and lid prevents the spatula mixstick from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.
- The container should not be more than two-thirds full when the Plunger / Spatula is used during blending.
- Do not use the Plunger / Spatula for more than 30 consecutive seconds (to avoid overheating).
- If the food does not circulate, the blender may have trapped an air bubble. Carefully remove the inner lid while making sure the main lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the Plunger / Spatula through the inner lid opening.
- Hold the Plunger/Spatula straight down. If this does not help the ingredients circulate, point the Plunger / Spatula toward the side or corner of the container.

EASY CLEANING & CARING TIPS

CLEANING

Do not put the container assembly & blender base assembly in the dishwasher.

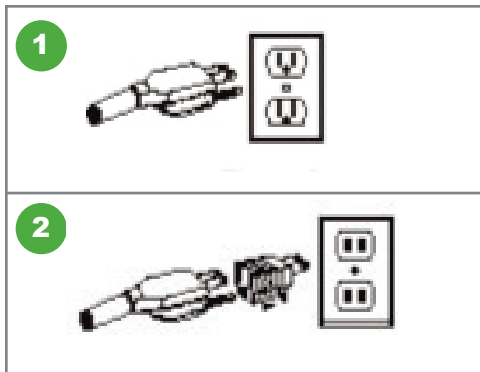
1. Before first use and after every use, separate container parts from the base.
2. Add cleaning solution to the container. Use water (less than 115°F/46°C) and a non-sudsing detergent.
3. Scrub and flush out the container interior lid and feeder cap to remove food residue.
4. Empty container.
5. Fill container 1/4 full with fresh washing solution and place it on the base.
6. Replace the lid on the container and run the blender on high speed for 2 minutes.
7. Repeat step 5 using clean rinse water.
8. Wipe down the container, feeder cap, and lid with a soft cloth or sponge.
9. Wipe the exterior of the base with a damp cloth or sponge then dry thoroughly.
The base contains electrical components: do not immerse, use a high-pressure washer, or use a dishwasher to clean the base.
10. Wipe any excess food particles from the power cord.

CARING TIPS

To care for your blender, please read the tips as follows:

1. Periodically check all parts before reassembly, as use of damaged or non-recommended parts could result in a severe personal injury and/or damage to the blender.
2. **Blades:** If the processing blades are stuck or difficult to turn, DO NOT USE BLENDER.
Unplug the blender. Check the blades by carefully turning in a counterclockwise direction, where the opposite edges are sharp. Blades should turn freely.
3. **Container:** If the Eastman Tritan™ Container is cracked, DO NOT USE BLENDER, further use could result in the container breakage during use.
4. **Blender Base:** Never immerse the blender base in water. Unplug unit. The housing can be cleaned with a damp cloth.
5. **Motor:** The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication.

ADAPTERS



On most models, the power cord comes equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong wall outlet (Figure 1).

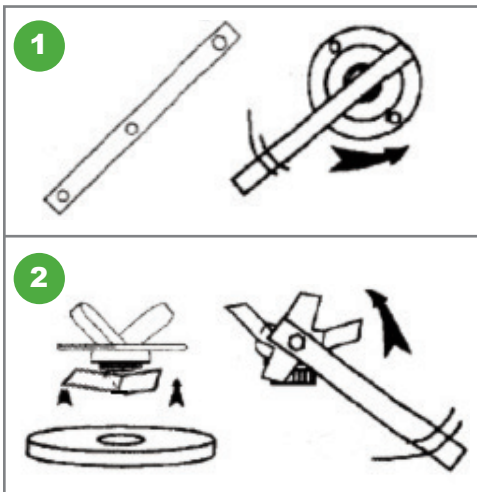
Please use approved 2 prong adapters (Figure 2) when a ground is not available. Do not cut or remove the round grounding prong from the power cord.

ADDITIONAL USES

- Use for drinks or cocktail making, emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters, also for pureeing soups and aerating liquids.
- Use to blend fruits, ice cream and yogurts into thick smoothies, whips and milkshakes.
- Use the Pulse function for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts and crushing ice.
- Use the Pulse function with short bursts of power, when blending drinks containing ice cubes or frozen fruit.
- Ensure all foods are cut into cubes (approx. 1 inch square) where appropriate to achieve an even result.
- Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the Omega Blender before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.
- Thick mixtures puree more efficiently if the Omega Blender is ¼ to ½ full.
- When using several ingredients, place liquid ingredients in the Eastman Tritan™ Container before solid ingredients, unless specified in the recipe. When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop your Omega Blender and scrape down the sides of the container with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending. Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender.

BLADE AGITATOR ASSEMBLY

Use caution when handling the blade; it is sharp. Use a soft cloth to grab the blade when inserting the blade assembly through the container.



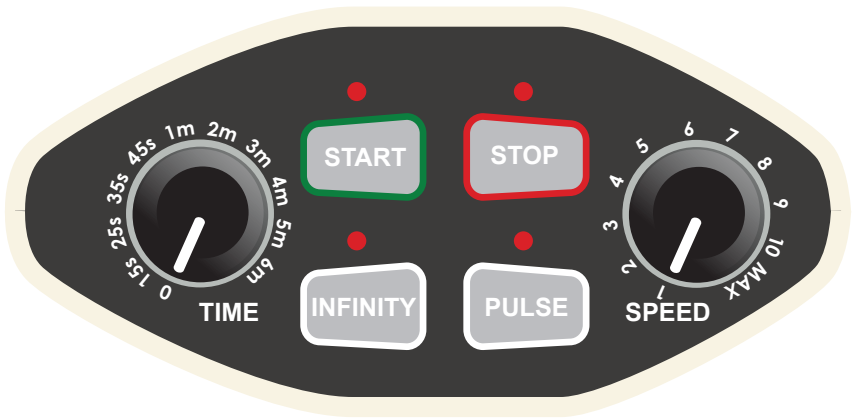
The retainer nut is easily removed using the disassembling tool (DT), sold separately. Turn container upside down and insert the disassembling tool on the holes of the nut. Push the tool counterclockwise to loosen nut (Step 1). Once loosened, remove by hand.

To release the blade use the other end of the DT while grabbing the gear backup pliers and turn counterclockwise (Step 2).

CONTROL PANEL

MODELS: OM7560

64 oz – START/STOP Button
Variable and Infinity Control, Pulse Function
Timer 15 seconds to 6 minutes



The Infinity Control oscillates the motor up and down, adjusting the speed accordingly so ingredients keep moving.



The Pulse function uses speed for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts and crushing ice.



The START Control is used when you are ready to start blending.



The STOP switch is used when you have finished blending.



The TIMER Control, sets the amount of time you want to blend.



The SPEED Control, sets your desired speed for blending, from 1 the lowest, to 10 the highest.

MAINTENANCE

Inspect the blender and its various parts and replace as follows:

DAILY

1. Unplug the blender and remove the container from the base.
2. Inspect the container blades for wear, nicks, and broken or loose blades.
Replace if necessary.

WEEKLY

1. Unplug the blender.
2. Inspect the power cord insulation and power plug for cracks.

QUARTERLY

1. Review the condition of the container assembly at least every 90 days.
2. Replace if necessary.

REPLACEMENT PARTS

For replacement parts call **Customer Service:** 1-800-633-3401

TROUBLESHOOTING

LOUD NOISE FROM THE EASTMAN TRITAN™ CONTAINER

PROBLEM: Container blades do not spin.

SOLUTION: Broken or worn drive socket. Replace drive socket.

PROBLEM: Increased Vibration.

SOLUTION: Check blade assembly for damaged components and replace.

PROBLEM: Leaking from bottom of container.

SOLUTION: Tighten retainer nut on the bottom of the container.

MACHINE STARTS THEN SHUTS OFF

PROBLEM: Motor

SOLUTION: Depress reset button.

PROBLEM: Reset button.

SOLUTION: Call Customer Service: 1-800-633-3401

PROBLEM: Power Failure.

SOLUTION: Check to make sure there is power to the machine.

PROBLEM: Power supply cord damage.

SOLUTION: Check the power supply cord and the connection to the power outlet.

POSSIBLE PROBLEMS AND EASY SOLUTIONS

POSSIBLE PROBLEM: Motor doesn't start or blade doesn't rotate.

EASY SOLUTION:

- Check that the container and lid are securely locked into position.
- Check that the blade assembly is correctly attached to the base of the container.
- Check that the 'START' button and selected function or speed setting is on.
- Check that the power plug is securely inserted into the power outlet.

POSSIBLE PROBLEM: Food is unevenly chopped

EASY SOLUTION: Either too much food is being blended at one time or the pieces are too large. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results, the food should be chopped into pieces no larger than ¾ inch.

POSSIBLE PROBLEM: Food is chopped too fine or is watery.

EASY SOLUTION: The food is over processed. Try using the Pulse function or process for a shorter time.

POSSIBLE PROBLEM: Food sticks to blades and container.

EASY SOLUTION: The mixture may be too thick. Try adding more liquid to the mixture and/or use another function.

CONTACT US:

Customer Service: 1-800-633-3401

Online: www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model Name	OM7560 Series
Rated Voltage	120 V
Rated Frequency	50-60 Hz
Amps	11.7A
Motor	3 Peak Horsepower
Weight	11.5 lb. (5.2 kg)
Product Dimensions	8.50" Width (216 mm) 8.43" Depth (214 mm) 19.29" Height (490 mm)
Also Available International OM7562	220 V / 50-60 Hz



Strawberry Daiquiri

What You'll Need:

5-10 strawberries (to taste)
2 oz light rum
1/2 oz triple sec
1 oz lime juice
1/2 tsp sugar
1 cup ice

PREP 2 minutes

BLEND 2 minutes

CHILL 2 minutes

How To Prepare:

- 1 Blend all ingredients in Omega Blender at speed 9, setting the timer for 2 minutes.
- 2 Pour into a chilled glass. Serve.

Fruity Ice Cream

What You'll Need:

2 cups frozen fruit
(bananas, strawberries,
blueberries, etc.)
1/2 cup of sugar
1 cup heavy cream

PREP 5 minutes

BLEND 5 minutes

CHILL 30 minutes

How To Prepare:

- 1 Start by adding the fruit to the blender. Add the sugar and 1/4 cup of the cream. Blend all ingredients at speed 7, setting the timer for 4 to 5 minutes
- 2 While blending, slowly add more of the cream through the removable cap on the lid. Add more cream if the mixture doesn't meet your desired consistency.
- 3 Freeze the mixture for at least 30 minutes.

HINT: For banana ice cream, use overripe bananas that are about to go bad, slice them, put them in the freezer and use them for banana ice cream!

Coco-Nilla Ice “Cream”

What You'll Need:

- 2 cups Coconut Milk (canned or fresh)
- 2 tbsp maple syrup, honey or agave
- 2 tsp vanilla extract
- Fruit (optional)

How To Prepare:

- 1 Blend all ingredients at speed 7, setting the timer for 4 to 6 minutes.
- 2 Freeze the mixture for at least 2 hours, stirring every 20 to 30 minutes.

Dairy-free recipe!

PREP 3 minutes BLEND 6 minutes FREEZE 2 hours

Cinnamon Apple Sauce

What You'll Need:

- 6 apples, cored, peeled, quartered
- 2 tbsp lemon juice
- 2 tbsp cinnamon

How To Prepare:

- 1 Blend all ingredients in the Omega blender until it meets your desired consistency.
- 2 Omega recommends setting the blender at speed 7 for 3 minutes.

PREP 5 minutes BLEND 3 minutes

Pumpkin Spice Soup

What You'll Need:

4 tbsp olive oil
 2 medium yellow onions,
 (sliced in quarters)
 2 tsp garlic
 6 cups of sliced roasted pumpkin
 5 cups chicken stock
 2 cups milk
 1/2 cup heavy (35%) cream
 1/4 tsp cayenne pepper to taste
 2 tsp curry powder
 1/2 tsp ground coriander
 salt (if desired)
 brown sugar (if desired for sweetness)

PREP 20 minutes BLEND 8-10 minutes COOK 15 minutes

How To Prepare:

- 1 Add oil, onions, garlic and salt to the Omega Blender. Set the blender on speed 6 and the timer for 2 to 3 minutes, until they are finely chopped. Transfer to stovetop and cook on low until onions are soft.
- 2 In the meantime, blend pumpkin and chicken stock. Pour into pot with oil, onions, garlic and salt. Bring to a low boil. Simmer for 10 minutes.
- 3 Pour the mixture into the blender while warm. Set the blender on speed 7 for 5 minutes. Add the remaining ingredients through the removable cap on the lid. The mixture should be close to a puree texture.
- 4 Pour the mixture into the stovetop pot. Heat and allow to simmer for 5 minutes as flavors mix. Serve hot or cold.

Chocolate Mousse

What You'll Need:

1/2 cup milk
 1 cup heavy cream
 2 tps butter
 1/2 tsp instant coffee
 2 eggs
 6 oz chocolate chips
 2 tsp rum, cognac or brandy
 1 tsp powdered sugar

PREP 10 minutes BLEND 5 minutes

How To Prepare:

- 1 Beat 1/2 cup milk and 1/2 cup cream on stove top until it bubbles. Do not let it burn.
- 2 In your Omega Blender add butter, eggs, coffee, chocolate chips, and liquor. Blend until creamy. While blending, slowly add hot milk and cream.

Blend until smooth, setting the timer at
- 3 1 to 2 minutes and the speed at 4. Pour into a pan. Chill for at least an hour.

Beat remaining cream and powdered
- 4 sugar into smooth mixture and chill. Serve on top.

Chili Salsa

What You'll Need:

1 (14.5 oz can) whole canned tomatoes
 4 tsp jalapeños (diced, not pickled)
 2 chili peppers
 1/4 cup yellow onions (diced)
 1/2-3/4 tsp garlic salt
 1/2 tsp cumin
 1/4 tsp sugar

PREP 2 minutes

BLEND 4 minutes

CHILL 60 minutes

How To Prepare:

- 1 In the Omega Blender, place jalapeños, chili peppers and onions. Remember, the heat of chili peppers comes from the seeds, the veins where the seeds are attached, as well as, the parts nearest the veins. For milder dishes, the veins and seeds should be removed and discarded.
- 2 Blend for a few seconds on speed 6. Add both cans of tomatoes, salt, sugar, and cumin.
- 3 Blend all ingredients on speed 4 or 5, setting the timer for 1 to 2 minutes. Do not pure.
- 4 Place in covered container and chill for 1 hour and serve.

Honey Wheat Pancakes

What You'll Need:

1-1/3 cups buttermilk (low-fat)
 2 eggs
 2 tbsb honey
 1-1/2 cups buttermilk baking mix
 1/2 cup whole-wheat flour
 1/4 cup honey-crunch wheat gem
 1 tsp baking powder
 butter and syrup for serving

PREP 3 minutes

BLEND 6 minutes

COOK 4 minutes

How To Prepare:

- 1 Place the buttermilk, eggs and honey in the Omega Blender. Set the speed to 6, and the timer to 6 minutes. Then begin adding the remaining ingredients into the Omega Blender in the order given through the removable cap on the container lid.
- 2 Once the mixture is blended to your desired consistency, shut off the blender.
- 3 For each pancake, pour about 1/4 cup batter onto a skillet.

NOTES

For Recipes, visit www.OmegaJuicers.com/recipes



Félicitations!

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouveau produit OMEGA.

Omega s'efforce de développer des appareils technologiquement avancés qui aident à livrer une nutrition et une saveur de la plus haute qualité et aussi proches de leur forme naturelle pure que possible. C'est vous, les amis de notre marque, qui nous guidez. Votre enthousiasme nous aide à continuer à réinventer et à renouveler notre ligne d'extracteurs de jus, mélangeurs à haute vitesse et équipement pour les boissons. L'équipe d'Omega vous remercie de votre fidélité depuis plus de 50 ans!

Rejoignez-nous sur Twitter @OmegaAppliances et/ou sur Facebook @OmegaJuicers

POUR ENREGISTRER VOTRE PRODUIT, VEUILLEZ VISITER :
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

POUR LES RECETTES, VEUILLEZ VISITER : **www.omegajuicers.com/recipes**

SERVICE À LA CLIENTÈLE : Composez le **1 800 633-3401** ou
visitez : **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Une fois que vous avez utilisé votre Omega, nous vous prions de bien vouloir
évaluer l'appareil sur **www.OmegaJuicers.com**

TABLE DES MATIÈRES

20	La sécurité avant tout
21	Composition de votre Omega
22	Mode d'emploi
23	Utilisation de votre mélangeur Omega
24	Conseils pratiques de nettoyage et d'entretien faciles
25	Autres usages
25	Agitateur à lame
26	Panneau de commande
27	Entretien
28	Dépannage
29	Caractéristiques du produit
30-35	Recettes et remarques
36	Espagnol

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

1. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base à moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
2. Placez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
3. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
4. Ne retirez pas le conteneur de la base à moteur pendant que le mélangeur est en marche.
5. Ne placez pas les mains dans le conteneur à moins que l'appareil soit débranché de la prise de courant. Vous pouvez utiliser un racloir mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
6. Débranchez le mélangeur de la prise de courant avant de retirer le conteneur de la base. Les lames sont tranchantes - manipulez avec soin.
7. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame sur la base sans que le bocal soit correctement fixé.
8. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle en place.
9. N'utilisez pas ce mélangeur à des fins autres que la préparation des aliments ou boissons.
10. Ne mélangez pas de mélange sec, épais ou lourd pendant plus de 10 secondes sans éteindre le mélangeur. Ensuite, remuez les ingrédients avant de continuer à mélanger.
11. Ne traitez pas les liquides bouillants. Laissez refroidir avant de placer dans une carafe.
12. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Il faut surveiller les jeunes enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
13. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou là où il pourrait toucher une autre source de chaleur.
14. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
15. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
16. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
17. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base à moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
18. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par de jeunes enfants ou personnes déficientes, à moins qu'ils/elles soient surveillé(e)s de manière appropriée par une personne responsable s'assurant qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
20. Une inspection régulière de l'appareil est recommandée. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation électrique, la fiche ou l'appareil devient endommagé(e) de quelque façon que ce soit. Veuillez retourner l'appareil complet au centre de service Omega autorisé le plus proche pour une vérification et/ou réparation.
21. Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé dans un centre de service Omega autorisé.
22. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou bateaux en déplacement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

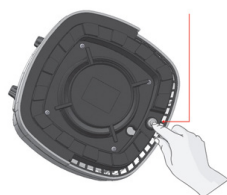


Ce produit utilise un interrupteur de réinitialisation et un blocage thermique pour protéger le moteur.

Si l'appareil arrête de fonctionner pendant l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur de réinitialisation en bas de l'appareil.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, attendez 30 minutes et essayez à nouveau.

Interrupteur de réinitialisation



- A** Capuchon d'alimentation
- B** Couvercle
- C** Conteneur en copolyester Eastman Tritan™ sans BPA de 1,89 l (64 oz)
- D** Lames
- E** Panneau de commande (voir la page 26 pour les détails)
- F** Base du mélangeur
- G** Moteur à rendement élevé
- H** Pieds robustes antidérapants
- I** Piston / spatule

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre mélangeur Omega pour la première fois, retirez tout le matériau d'emballage et les étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que l'appareil est éteint à la prise de courant et que le cordon d'alimentation est débranché. Lavez le couvercle, le couvercle interne, le conteneur Eastman Tritan™ et la lame à l'eau chaude savonneuse, avec un linge doux. Rincez et séchez soigneusement. Ne placez pas les pièces dans le lave-vaisselle (à l'exception du conteneur, couvercle et couvercle interne). Le couvercle et couvercle interne du conteneur peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que la lame a été retirée du conteneur avant de placer le mélangeur dans le lave-vaisselle. La base à moteur doit être essuyée avec un linge humide. Séchez minutieusement.

ASSEMBLAGE DU MÉLANGEUR

1. Pour assembler le conteneur Eastman Tritan™, placez le joint de silicone sur la lame.
2. Insérez la lame dans la base du conteneur.
3. Placez la base à moteur sur une surface plane et sèche. Assurez-vous que la base à moteur est éteinte et que le cordon d'alimentation est débranché. Mettez le conteneur du mélangeur à l'endroit à la verticale et insérez-le dans la base à moteur.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant. La poignée du conteneur peut être positionnée du côté à main gauche ou droite de l'appareil.

DÉMONTAGE DU MÉLANGEUR

1. Assurez-vous toujours que votre mélangeur Omega est éteint. Débranchez ensuite le cordon d'alimentation.
2. Retirez le conteneur de la base à moteur en saisissant la poignée et en soulevant le conteneur vers le haut. Retirez la lame en redressant le conteneur et en tournant le dispositif de retrait de lame dans le sens des aiguilles d'une montre, puis levez vers le haut en éloignant de la base du mélangeur.
3. Retirez le joint de silicone de la lame.

PROTECTION AUTOMATIQUE EN CAS DE SURCHARGE

Votre moteur Omega est conçu de manière à ce qu'il s'auto-protège contre la surchauffe. Si le moteur S'ARRÊTE, mettez l'interrupteur à l'ARRÊT pendant au plus 45 minutes pour le réinitialiser. Pour réduire le temps de réinitialisation, débranchez l'appareil, retirez le conteneur et soufflez de l'air dans la section centrale.

CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil est équipé d'un long cordon d'alimentation. Rangez la portion non utilisée avec soin en dessous.

VUE DU DESSOUS/ENROULEUR DE CORDON ÉLECTRIQUE

Des attaches de cordon d'alimentation en plastique le tiennent bien en place. Il n'est pas nécessaire de dévisser les attaches du cordon d'alimentation pour libérer davantage de cordon. Elles sont flexibles et se remettent en place une fois que le cordon d'alimentation est tiré.



UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR OMEGA

1. Pour allumer le mélangeur Omega, mettez l'interrupteur en position MARCHÉ.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez votre mélangeur Omega pour la première fois, il se peut que vous remarquiez une odeur provenant du moteur. C'est tout à fait normal; l'odeur se dissipera au fur et à mesure de l'utilisation.

2. Ajoutez des aliments ou liquides dans le conteneur Eastman Tritan™ en veillant à ne pas dépasser la marque « MAX. ».
3. Placez le couvercle du mélangeur fermement en place sur le dessus du conteneur. S'il n'est pas déjà en place, insérez le couvercle interne transparent dans le couvercle du conteneur et tournez-le dans le sens horaire ou antihoraire pour le verrouiller en place.
4. Mettez votre mélangeur en MARCHÉ ou choisissez une vitesse, selon le modèle. Le mélangeur commencera à fonctionner. La vitesse peut être changée à tout moment pendant le processus de mélange.
5. Pour arrêter le mélange à un moment quelconque, mettez l'interrupteur en position ARRÊT ou éteignez.
6. À la fin de l'utilisation, assurez-vous toujours que votre mélangeur Omega est éteint en appuyant sur le bouton « ARRÊT » ou en l'éteignant. Débranchez ensuite le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le moteur et les lames sont complètement arrêtés avant de tenter de les déplacer. Démontez, nettoyez et rangez l'appareil.

REMARQUE : Pendant le processus de mélange, il se peut que les ingrédients collent aux parois du conteneur. Pour ramener les aliments sur les lames, « ÉTEIGNEZ » et retirez le cordon d'alimentation électrique. Retirez le couvercle et utilisez une spatule en caoutchouc pour racler les parois du conteneur. Remettez le couvercle en place avant de mélanger.

REMARQUE : Si une humidité ou un liquide apparaît sur le dessus de la base à moteur pendant le mélange, « ÉTEIGNEZ ». Retirez le conteneur Eastman Tritan™. Essuyez immédiatement la base à moteur avec un linge sec ou une serviette en papier. Vérifiez que le conteneur est assemblé correctement.

MODE D'EMPLOI DU PISTON/SPATULE

Le piston/spatule aide à mélanger les mélanges très épais. Pendant que l'appareil est en marche et uniquement par l'ouverture du couvercle, utilisez le piston/spatule pour pousser les ingrédients sur les lames. Nous suggérons de l'utiliser lorsque vous préparez des crèmes glacées et beurres de noix ou pour réduire les fruits et légumes en purée.

- Le disque rond (près du haut du piston/spatule) et le couvercle empêchent le bâtonnet mélangeur de la spatule de cogner les lames lorsque le couvercle est bien fixé en position verrouillée.
- Le conteneur ne doit pas être plein à plus des deux tiers lorsque le piston/spatule est utilisé pendant le mélange.
- N'utilisez pas le piston/spatule pendant plus de 30 secondes consécutives (pour éviter la surchauffe).
- Si les aliments ne circulent pas, il se peut que le mélangeur contienne une bulle d'air emprisonnée. Retirez le couvercle interne avec soin tout en veillant à ce que le couvercle principal reste fermement en place. Libérez la bulle d'air en insérant le piston/spatule dans l'ouverture du couvercle interne.
- Tenez le piston/spatule droit vers le bas. Si cela n'aide pas les ingrédients à circuler, orientez le piston/spatule vers la paroi ou le coin du conteneur.

NETTOYAGE

Ne placez pas le conteneur et la base du mélangeur dans le lave-vaisselle.

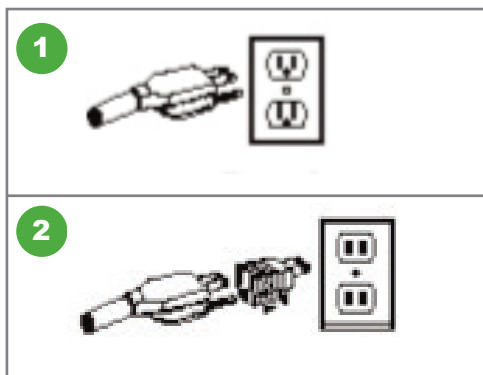
1. Avant la première et après chaque utilisation, séparez les pièces du conteneur de la base.
2. Ajoutez une solution nettoyante au conteneur. Utilisez de l'eau (à moins de 46 °C/115 °F) et un détergent non moussant.
3. Récurez et rincez le couvercle intérieur du conteneur et le capuchon d'alimentation pour retirer les résidus d'aliments.
4. Videz le conteneur.
5. Remplissez le quart du conteneur d'une solution aqueuse nettoyante fraîche et placez-le sur la base.
6. Remettez le couvercle sur le conteneur et faites marcher le mélangeur à haute vitesse pendant 2 minutes.
7. Répétez l'étape 5 à l'aide d'eau propre pour rincer.
8. Essuyez le conteneur, le capuchon d'alimentation et le couvercle avec un linge ou une éponge douce.
9. Essuyez l'extérieur de la base avec un linge ou une éponge humide, puis séchez soigneusement. La base contient des composants électriques : ne plongez pas, n'utilisez pas de laveuse à haute pression ou un lave-vaisselle pour nettoyer la base.
10. Essayez tout excès de particules d'aliments du cordon d'alimentation électrique.

CONSEILS PRATIQUES D'ENTRETIEN

Pour prendre soin de votre mélangeur, veuillez lire les conseils pratiques suivants :

1. Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant d'assembler à nouveau, puisque l'utilisation de pièces endommagées ou non recommandées peut entraîner des blessures graves et/ou endommager le mélangeur.
2. **Lames** : Si les lames mélangeuses sont coincées ou ont des difficultés à tourner, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR. Débranchez le mélangeur. Vérifiez les lames en les tournant avec précaution dans le sens antihoraire, là où les bords opposés sont tranchants. Les lames devraient tourner librement.
3. **Conteneur** : Si le conteneur Eastman Tritan™ est fendu, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR, toute une utilisation suivante pourrait briser le conteneur pendant qu'il est en marche.
4. **Base du mélangeur** : Ne plongez jamais la base du mélangeur dans l'eau. Débranchez l'appareil. Le boîtier peut être nettoyé avec un linge humide.
5. **Moteur** : Le moteur est lubrifié en permanence et ne nécessite aucune lubrification supplémentaire.

ADAPTATEURS



Sur la plupart des modèles, le cordon d'alimentation électrique est doté d'une fiche à trois broches (de mise à la terre) qui se branche sur une prise de courant murale standard pour trois broches (Figure 1).

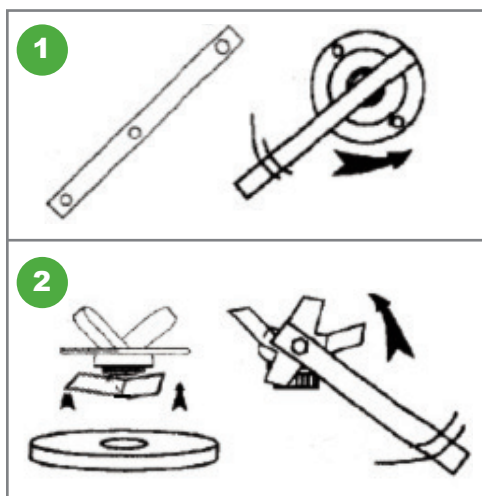
Veuillez utiliser des adaptateurs à 2 broches approuvés (Figure 2) lorsqu'une mise à la terre n'est pas disponible. Ne coupez ou retirez pas la broche ronde de mise à la terre du cordon d'alimentation électrique.

AUTRES USAGES

- Utilisez pour la préparation de boissons ou apéritifs, les émulsions telles que mayonnaise, sauces, marinades et aliments qui nécessitent un mélange jusqu'à ce qu'ils soient tout juste combinés, tels que les pâtes à frire, ainsi que pour réduire les soupes en purées et l'aération des liquides.
- Utilisez pour mélanger les fruits, crèmes glacées et yogourts en boissons fouettées et laits frappés épais.
- Utilisez la fonction Impulsion pour les aliments qui ne requièrent que de brefs coups d'alimentation, telles que le broyage de noix et de glace.
- Utilisez la fonction Impulsion avec de brefs coups d'alimentation, lorsque vous mélangez les boissons contenant des glaçons ou des fruits congelés.
- Assurez-vous que tous les aliments sont coupés en petits dés (carré d'environ 2,54 cm [1 po]) si possible pour obtenir un résultat uniforme.
- Ne placez pas plus de 2 tasses d'ingrédients chauds dans le mélangeur Omega avant de commencer le mélange. Une fois que le processus de mélange est lancé et que les lames tournent, vous pouvez ajouter lentement 1½ tasse d'ingrédients par l'ouverture du couvercle, si vous le souhaitez.
- Les mélanges épais sont réduits en purée de façon plus efficace si le mélangeur Omega est rempli à ¼ ou ½.
- Lorsque vous utilisez plusieurs ingrédients, placez les ingrédients liquides dans le conteneur Eastman Tritan™ avant les ingrédients solides, sauf indication contraire dans la recette. Lorsque vous mélangez des mélanges épais ou secs, il peut s'avérer nécessaire d'arrêter votre mélangeur Omega et de racler les parois du conteneur avec une spatule en plastique ou caoutchouc une ou deux fois pendant le mélange. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, puisqu'ils pourraient endommager les lames ou le mélangeur.

AGITATEUR À LAME

Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la lame; elle est tranchante. Utilisez un linge doux pour saisir la lame lorsque vous l'insérez dans le conteneur.

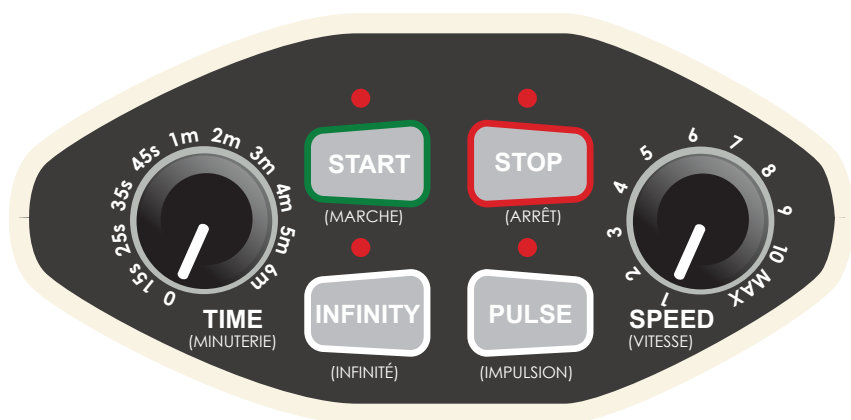


L'écrou de retenue est facilement retiré à l'aide de l'outil de démontage (OD) vendu séparément. Mettez le conteneur à l'envers et insérez l'outil de démontage sur les trous de l'écrou. Poussez l'outil dans le sens antihoraire pour desserrer l'écrou (Étape 1). Une fois qu'il est desserré, retirez-le manuellement.

Pour libérer la lame, servez-vous de l'autre extrémité de l'outil OD afin de saisir les pinces supplémentaires de l'engrenage et tournez dans le sens antihoraire (Étape 2).

MODÈLES : OM7560

1,89 l (64 oz) – Bouton MARCHÉ/ARRÊT
Commande Variable et Infinité, fonction Impulsion
Minuterie de 15 secondes à 6 minutes



La commande Infinité accélère et ralentit le moteur, en réglant la vitesse selon les besoins pour permettre le mouvement continu des ingrédients.



La fonction Impulsion utilise une vitesse pour les aliments qui ne requièrent que de brefs coups d'alimentation, tels que hacher les noix et broyer la glace.



La commande MARCHÉ est utilisée lorsque vous êtes prêt(e) à commencer le mélange.



L'interrupteur ARRÊT est utilisé lorsque vous avez terminé le mélange.



La commande MINUTERIE règle la durée du mélange.



La commande VITESSE règle votre vitesse souhaitée pour le mélange, de 1 la plus basse à 10 la plus haute.

Examinez le mélangeur et ses pièces diverses et remplacez-les comme suit :

CHAQUE JOUR

1. Débranchez le mélangeur et retirez le conteneur de la base.
2. Inspectez les lames du conteneur pour vérifier l'usure, les entailles et les lames cassées ou lâches. Remplacez au besoin.

CHAQUE SEMAINE

1. Débranchez le mélangeur.
2. Inspectez l'isolation du cordon d'alimentation électrique et la fiche d'alimentation à la recherche des fissures.

CHAQUE TRIMESTRE

1. Passez en revue l'état du conteneur au moins une fois tous les 90 jours.
2. Remplacez au besoin.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces de rechange, veuillez communiquer avec le **Service à la clientèle** au : 1 800 633-3401

BRUIT FORT PROVENANT DU CONTENEUR EASTMAN TRITAN™

PROBLÈME : Les lames du conteneur ne tournent pas.

SOLUTION : Prise d'entraînement cassée ou usée. Remplacez la prise d'entraînement.

PROBLÈME : Vibration accrue.

SOLUTION : Vérifiez la lame pour rechercher les composants endommagés et remplacez-les.

PROBLÈME : Fuite du fond du conteneur.

SOLUTION : Serrez l'écrou de retenue au fond du conteneur.

L'APPAREIL DÉMARRE, PUIS S'ÉTEINT

PROBLÈME : Moteur

SOLUTION : Appuyez sur le bouton de réinitialisation.

PROBLÈME : Bouton de réinitialisation.

SOLUTION : Veuillez communiquer avec le Service à la clientèle au : 1 800 633-3401

PROBLÈME : Panne de courant.

SOLUTION : Vérifiez que l'appareil est bien alimenté en courant.

PROBLÈME : Cordon d'alimentation électrique endommagé.

SOLUTION : Vérifiez le cordon d'alimentation électrique et la connexion à la prise de courant.

PROBLÈMES POSSIBLES ET SOLUTIONS SIMPLES

PROBLÈME POSSIBLE : Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas.

SOLUTION SIMPLE :

- Vérifiez que le conteneur et le couvercle sont bien verrouillés en place.
- Vérifiez que la lame est correctement fixée à la base du conteneur.
- Vérifiez que le bouton « START (DÉMARRAGE) » et la fonction ou vitesse choisie sont allumés.
- Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise de courant.

PROBLÈME POSSIBLE : Les aliments ne sont pas hachés uniformément

SOLUTION SIMPLE : Soit une trop grande quantité d'aliments est mélangée d'un seul coup ou les morceaux sont trop gros. Essayez de couper les aliments en morceaux plus petits ou de taille uniforme et de traiter une quantité plus petite par lot. Pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments doivent être coupés en morceaux pas plus gros que 1,9 cm.

PROBLÈME POSSIBLE : Les aliments sont coupés en trop petits morceaux ou sont aqueux.

SOLUTION SIMPLE : Les aliments ont été trop malaxés. Essayez d'utiliser la fonction Impulsion ou de malaxer les aliments moins longtemps.

PROBLÈME POSSIBLE : Les aliments collent aux lames et au conteneur.

SOLUTION SIMPLE : Il se peut que le mélange soit trop épais. Essayez d'ajouter davantage de liquide au mélange et/ou utilisez une autre fonction.

CONTACTEZ-NOUS :

Service à la clientèle : 1 800 633-3401

En ligne : www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Nom du produit	Série OM7560
Tension nominale	120 volts
Fréquence nominale	50-60 Hz
Ampères	11,7A
Moteur	Crête de 3 chevaux-puissance
Poids	5,2 kg (11,5 lb)
Dimensions du produit	216 mm (8,50 po) de large 214 mm (8,43 po) de profondeur 490 mm (19,29 po) de haut
Également proposé en tension internationale	220 volts/50 à 60 Hz
OM7562	



Daiquiri aux fraises

Ce dont vous aurez besoin :

5 à 10 fraises (selon les goûts)
59 ml de rhum léger
14,8 ml de triple-sec
29,6 ml de jus de citron vert
1/2 cuillerée à thé de sucre
1 tasse de glaçons

Comment préparer :

- 1 Mélangez tous les ingrédients dans le mélangeur Omega à la vitesse 9 en réglant la minuterie sur 2 minutes.
- 2 Versez dans un verre glacé. Servez.

PRÉP 2 minutes MÉLANGE 2 minutes REPOUR 2 minutes

Crème glacé fruitée

Ce dont vous aurez besoin :

2 tasses de fruit congelé
(bananes, fraises
bleuets, etc.)
1/2 tasse de sucre
1 tasse de crème riche en
matière grasse

Comment préparer :

- 1 Commencez par ajouter le fruit dans le mélangeur. Ajoutez le sucre et 1/4 tasse de crème. Mélangez tous les ingrédients dans le mélangeur Omega à la vitesse 7 en réglant la minuterie sur 4 à 5 minutes.
- 2 Pendant que vous mélangez, ajoutez lentement davantage de crème par le capuchon amovible du couvercle. Ajoutez davantage de crème si le mélange n'a pas la consistance souhaitée.
- 3 Congelez le mélange pendant au moins 30 minutes.

CONSEIL : Pour la crème glacée aux bananes, utilisez des bananes trop mûres qui sont sur le point d'être pourries, coupez-les en tranches, placez-les dans le congélateur et utilisez-les pour la crème glacée aux bananes!

PRÉP 5 minutes MÉLANGE 5 minutes REPOUR 30 minutes

« Crème » glacée coco-nille

Ce dont vous aurez besoin :

- 2 tasses de lait de noix de coco (en boîte ou frais)
- 2 cuillerées à table de sirop d'érable, miel ou agave
- 2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
- Fruit (facultatif)

Comment préparer :

- 1 Mélangez tous les ingrédients à la vitesse 7 en réglant la minuterie sur 4 à 6 minutes.
- 2 Congelez le mélange pendant au moins 2 heures en tournant toutes les 20 à 30 minutes.

Recette sans lactose!

PRÉP 3 minutes BLANCS 6 minutes CUIRE 2 hours

Compote de pommes à la cannelle

Ce dont vous aurez besoin :

- 6 pommes, érognées, épluchées, coupées en quarts
- 2 cuillerées à table de jus de citron
- 2 cuillerées à table de cannelle

Comment préparer :

- 1 Mélangez tous les ingrédients dans le mélangeur Omega jusqu'à ce qu'ils aient la consistance souhaitée.
- 2 Omega recommande le réglage du mélangeur à la vitesse 7 pendant 3 minutes.

PRÉP 5 minutes BLANCS 3 minutes

Soupe à la citrouille épicée

Ce dont vous aurez besoin :

4 cuillerées à table d'huile d'olive
 2 oignons jaunes moyens,
 (coupés en quarts)
 2 cuillerées à thé d'ail
 6 tasses de citrouille rôtie coupée en
 tranches
 5 tasses de bouillon de poulet
 2 tasses de lait
 1/2 tasse de crème riche en matière
 grasse (35 %)
 1/4 cuillerée à thé de poivre de Cayenne
 selon les goûts
 2 cuillerées à thé de poudre de curry
 1/2 cuillerée à thé de coriandre moulu
 sel (selon les goûts)
 sucre brun (si vous souhaitez ajouter une
 saveur sucrée)

PRÉP 20 minutes MÉLANGE 8-10 minutes CUIRE 15 minutes

Comment préparer :

- 1 Ajoutez l'huile, les oignons, l'ail et le sel au mélangeur Omega. Réglez le mélangeur à la vitesse 6 et la minuterie sur 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Transférez sur la cuisinière et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
- 2 Entre-temps, mélangez la citrouille et le bouillon de poulet. Versez dans le pot avec l'huile, les oignons, l'ail et le sel. Portez à faible ébullition. Faites mijoter pendant 10 minutes.
- 3 Versez le mélange dans le mélangeur pendant qu'il est chaud. Réglez le mélangeur sur la vitesse 7 pendant 5 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients par le capuchon amovible du couvercle. Le mélange doit ressembler à une texture de purée.
- 4 Versez le mélange dans le pot sur la cuisinière. Faites chauffer et laissez mijoter pendant 5 minutes pour que les saveurs se mélangent. Servez chaud ou froid.

Mousse au chocolat

Ce dont vous aurez besoin :

1/2 tasse de lait
 1 tasse de crème riche
 en matière grasse
 2 cuillerées à thé de beurre
 1/2 cuillerée à thé de café instantané
 2 œufs
 170 g de grains de chocolat
 2 cuillerées à thé de rhum,
 cognac ou brandy
 1 cuillerée à thé de sucre en poudre

PRÉP 10 minutes MÉLANGE 5 minutes

Comment préparer :

- 1 Battez 1/2 tasse de lait et 1/2 tasse de crème sur la cuisinière jusqu'à ce que des bulles se forment. Ne laissez pas brûler.
- 2 Dans votre mélangeur Omega, ajoutez le beurre, les œufs, le café, les grains de chocolat et une liqueur. Remuez jusqu'à ce que vous formiez une crème. Pendant que vous mélangez, ajoutez lentement le lait chaud et la crème.
- 3 Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient lisses, en réglant la minuterie sur 1 à 2 minutes et la vitesse à 4. Versez dans un moule. Refroidissez pendant au moins une heure.
- 4 Battez le reste de la crème et du sucre en poudre en un mélange lisse et refroidissez. Servez dessus.

Sauce chili

Ce dont vous aurez besoin :

1 (boîte de 410 g) de tomates entières en boîte
 4 cuillerées à thé de piments jalapeño (coupés en dés, non saumurés)
 2 piments chili
 1/4 tasse d'oignons jaunes (coupés en dés)
 1/2 à 3/4 cuillerée à thé de sel à l'ail
 1/2 cuillerée à thé de cumin
 1/4 cuillerée à thé de sucre

PRÉP 2 minutes MÉLANGE 4 minutes REPOUR 60 minutes

Comment préparer :

- 1 Dans le mélangeur Omega, placez les piments jalapeño, les piments chili et les oignons. N'oubliez pas que le piquant des piments chili provient des gaines, des veines auxquelles les graines sont attachées ainsi que de toutes les parties les plus proches des veines. Pour les plats moins épicés, il faut retirer les veines et les graines et les jeter.
- 2 Mélangez pendant quelques secondes à la vitesse 6. Ajoutez les deux boîtes de tomates, le sel, le sucre et le cumin.
- 3 Mélangez tous les ingrédients à la vitesse 4 ou 5, en réglant la minuterie sur 1 à 2 minutes. Ne mélangez pas en purée.
- 4 Placez dans un conteneur couvert et refroidissez pendant 1 heure et servez.

Crêpes de froment au miel

Ce dont vous aurez besoin :

1-1/3 tasse de babeurre (à faible teneur en matière grasse)
 2 œufs
 2 cuillerées à table de miel
 1-1/2 tasse de mélange de babeurre à cuire au four
 1/2 tasse de farine de blé entier
 1/4 tasse de germes de blé croquants au miel
 1 cuillerée à thé de poudre levante beurré et sirop pour servir

PRÉP 3 minutes MÉLANGE 6 minutes REPOUR 4 minutes

Comment préparer :

- 1 Placez le babeurre, les œufs et le miel dans le mélangeur Omega. Réglez la vitesse à 6 et la minuterie sur 6 minutes. Ensuite, commencez à ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué en vous servant du capuchon amovible du couvercle du conteneur.
- 2 Une fois que les ingrédients sont mélangés à la consistance souhaitée, éteignez le mélangeur.
- 3 Pour chaque crêpe, versez environ 1/4 tasse de pâte dans une poêle.



¡Felicitaciones!

FELICITACIONES por comprar tu nuevo producto Omega.

En Omega, nos esforzamos por desarrollar máquinas tecnológicamente avanzadas que brindan el mejor valor nutricional y el mejor sabor, de la manera más orgánica. Nos motivan ustedes, quienes respaldan nuestra marca. Su entusiasmo nos ayuda a continuar reinventando y renovando nuestra línea de extractores de jugo, licuadoras de alta velocidad y equipos para bebidas. ¡Nuestro equipo en Omega agradece el respaldo que nos han dado por más de 50 años!

Síguenos en Twitter por @OmegaAppliances y en Facebook @OmegaJuicers

PARA REGISTRAR EL PRODUCTO, VISITA:
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

PARA OBTENER RECETAS, VISITA: **www.omegajuicers.com/recipes**

SERVICIO AL CLIENTE: Llama al **1-800-633-3401** o
visita: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Después de usar tu Omega, te pedimos que por favor escribas tu evaluación de la máquina en **www.OmegaJuicers.com**

TABLA DE CONTENIDO

38	La seguridad primero
39	Conoce tu Omega
40	Instrucciones de funcionamiento
41	Cómo usar tu licuadora Omega
42	Consejos para facilitar la limpieza y el cuidado
43	Usos adicionales
44	Conjunto de cuchillas del agitador
44	Panel de control
45	Mantenimiento
46	Solución de problemas
47	Especificaciones del producto
48-51	Recetas y notas

LA SEGURIDAD PRIMERO

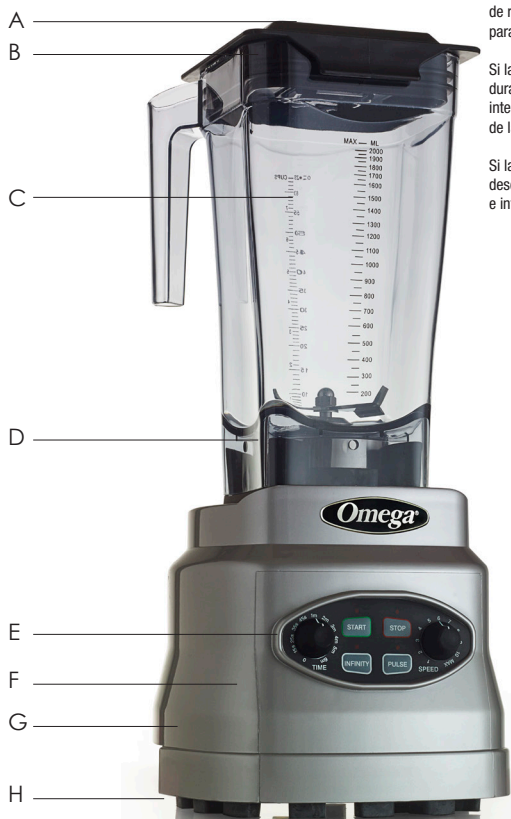
Al usar el electrodoméstico deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe ni la base del motor en agua ni otro líquido.
2. Usa siempre el electrodoméstico sobre una superficie seca y nivelada.
3. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por el fabricante puede causar incendios, descarga eléctrica o lesiones.
4. No retires el envase de la base del motor mientras la licuadora esté en funcionamiento.
5. No coloques las manos en el envase a menos que la unidad esté desconectada del tomacorriente. Se puede usar un raspador, pero únicamente cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
6. Desconecta la licuadora del tomacorrientes antes de sacar el envase de la base. Las cuchillas están afiladas - manipula con cuidado.
7. Para reducir el riesgo de lesión, jamás coloques el ensamblaje de cuchillas sobre la base sin la jarra adecuadamente sujeta.
8. Siempre opera la licuadora con la cubierta en su lugar.
9. No uses esta licuadora para fines diferentes a la preparación de alimentos o bebidas.
10. No licúes una mezcla seca, espesa o pesada por más de 10 segundos sin apagar la licuadora. Luego revuelve los ingredientes antes de continuar licuando.
11. No proceses líquidos hirvientes. Deja enfriar antes de colocar en la jarra.
12. No dejes el electrodoméstico sin supervisión cuando esté en uso. Los niños pequeños deben ser supervisados cuando estén cerca del electrodoméstico.
13. No coloques el electrodoméstico en ni sobre un quemador caliente, eléctrico o de gas, ni donde pueda entrar en contacto con cualquier otra fuente de calor.
14. Desenchufa el electrodoméstico del tomacorrientes cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar.
15. Este electrodoméstico es únicamente para uso doméstico. No uses este electrodoméstico para fines diferentes a aquellos previstos. No usar en exteriores.
16. Desenreda completamente el cable antes de usarlo.
17. Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe ni la base del motor en agua ni otro líquido.
18. No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
19. Este aparato no fue diseñado para ser usado por niños pequeños ni personas débiles, a menos que reciban supervisión adecuada por parte de una persona responsable de garantizar que puedan usar el electrodoméstico de manera segura.
20. Se recomienda inspeccionar regularmente el electrodoméstico. No uses el electrodoméstico si el cable principal, el enchufe, o el aparato, están dañados de cualquier manera. Devuelve el electrodoméstico completo al Centro de Servicio Autorizado de Omega más cercano para que lo revisen y/o reparen.
21. Cualquier mantenimiento que no sea la limpieza debe ser realizado por un Centro de Servicio Autorizado de Omega.
22. Este electrodoméstico es únicamente para uso doméstico. No uses este electrodoméstico para fines diferentes a aquellos previstos. No usar en vehículos en movimiento o botes. No usar en exteriores.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU OMEGA



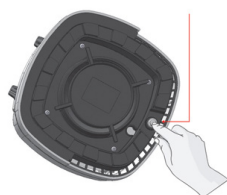
- A Tapón de alimentación
- B Tapa
- C Envase de copoliéster Eastman Tritan™ sin BPA
- D Ensamblaje de cuchillas
- E Panel de control (consulte la página 44 para conocer los detalles)
- F Base de la licuadora
- G Motor de alto rendimiento
- H Patas firmes antideslizantes
- I Émbolo/Espátula

Este producto usa un interruptor de reinicio y un apagado térmico para proteger el motor.

Si la unidad deja de funcionar durante la operación, presiona el interruptor de reinicio en la base de la unidad.

Si la unidad sigue sin funcionar, desconéctala, espera 30 minutos e inténtalo de nuevo.

Interruptor de reinicio



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar por primera vez tu licuadora Omega, retira todo el material de empaque y las etiquetas promocionales. Asegúrate de que el electrodoméstico esté apagado en el tomacorriente y que el cable esté desenchufado. Lava la tapa, la cubierta interna, el envase Eastman Tritan™ y el ensamblaje de cuchillas, usando un paño suave y agua caliente y jabonosa. Enjuaga y seca completamente. No coloques piezas en el lavaplatos (a excepción del envase, la tapa y la cubierta interna). El envase, la tapa y la cubierta interna pueden lavarse en el lavaplatos. Asegúrate de que el ensamblaje de cuchillas se haya retirado del envase antes de colocar la licuadora en el lavaplatos. La base del motor puede limpiarse con un paño húmedo. Seca completamente.

CÓMO ENSAMBLAR LA LICUADORA

1. Para ensamblar el envase Eastman Tritan™, coloca el sello de silicona sobre el conjunto de cuchillas.
2. Inserta el conjunto de cuchillas en la base del recipiente.
3. Coloca la base del motor sobre una superficie plana y seca. Asegúrate de que la base del motor esté apagada y que el cable esté desenchufado. Endereza el envase de la licuadora e insértalo en la base del motor.
4. Enchufa el cable eléctrico en un tomacorriente. El asa del envase puede ubicarse a la izquierda o a la derecha del electrodoméstico.

CÓMO DESARMAR LA LICUADORA

1. Siempre asegúrate de que tu licuadora Omega esté apagada. Luego desconecta el cable eléctrico.
2. Retira el envase de la base del motor tomándolo por el asa y levantándolo. Retira el ensamblaje de cuchillas dando vuelta al envase y girando el soporte de cuchillas en dirección de las manecillas del reloj, luego separando la base de la licuadora.
3. Retira el sello de silicona del ensamblaje de cuchillas.

PROTECCIÓN AUTOMÁTICA CONTRA SOBRECARGAS

Tu motor Omega está diseñado para protegerse de sobrecalentamientos. Si el motor se apaga, coloca en OFF (Apagado) el interruptor eléctrico hasta por 45 minutos para que reinicie. Para reducir el tiempo de reinicio, desconecta la máquina, retira el envase y sopla aire en la sección central.

CABLE ELÉCTRICO

Tu máquina está equipada con un cable largo. Almacena abajo ordenadamente la porción que no se usa.

VISTA INFERIOR/AMARRE DEL CABLE

Retenedores plásticos soportan el cable de manera segura. No hay necesidad de desenroscar los retenedores para sacar el cable. Son flexibles y regresan a su posición una vez sacado el cable.



CÓMO USAR TU LICUADORA OMEGA

1. Para encender la licuadora Omega, enciende en la posición ON.

NOTA: Al usar por primera vez tu licuadora Omega, puedes notar que el motor desprende un olor. Esto es normal y se disipará con el uso.

2. Agrega alimentos o líquidos en el envase Eastman Tritan™, asegurándote de no superar la marca de 'MAX'.
3. Coloca firme la tapa de la licuadora en su sitio, en la parte superior del envase. Si no está ya en su lugar, inserta la cubierta interna en la tapa de la licuadora y gira en dirección de las manecillas del reloj, o en el sentido contrario, para bloquear en posición.
4. Enciende la licuadora en ON o selecciona una velocidad, dependiendo del modelo. La licuadora empezará a funcionar. La velocidad puede cambiarse en cualquier momento durante el proceso de licuado.
5. Para detener el licuado en cualquier momento, apaga el interruptor en la posición OFF.
6. Al terminar de usar, asegúrate siempre de que tu licuadora Omega esté apagada, presionando o girando a 'OFF'. Luego desconecta el cable. Asegúrate de que el motor y las cuchillas se hayan detenido completamente antes de intentar moverlos. Desarma, limpia y guarda el electrodoméstico.

NOTA: Durante el proceso de licuado, los ingredientes pueden pegarse a los lados del envase. Para empujar los alimentos nuevamente hacia las cuchillas, coloca el interruptor en 'OFF' (Apagado) y retira el cable eléctrico. Quita la tapa y usa una espátula de goma para raspar los lados del envase. Vuelve a colocar la tapa antes de licuar.

NOTA: Si aparece humedad o líquido sobre la base del motor durante el licuado, coloca el interruptor en 'OFF'. Retira el envase Eastman Tritan™. Limpia la base del motor inmediatamente con un paño seco o toalla de papel. Verifica que el envase esté ensamblado correctamente.

CÓMO USAR EL ÉMBOLO/ESPÁTULA

El émbolo/espátula ayuda a mezclar combinaciones muy espesas. Mientras la máquina está en funcionamiento, y únicamente a través de la abertura del tapón de la tapa, usa el émbolo/espátula para empujar los ingredientes hacia las cuchillas. Sugerimos su uso al hacer helados o mantequillas de nueces, o para hacer purés de frutas o vegetales.

- El disco (cerca de la parte superior del émbolo/espátula) y la tapa evitan que la vara de mezclar del émbolo/espátula golpee las cuchillas cuando la tapa está asegurada adecuadamente en posición bloqueada.
- El envase no debe estar lleno a más de dos tercios cuando se use el émbolo/espátula durante el licuado.
- No uses el émbolo/espátula por más de 30 segundos consecutivos (para evitar sobrecalentar).
- Si los alimentos no circulan, la licuadora puede tener una burbuja de aire atrapada. Retira cuidadosamente la cubierta interna mientras te aseguras de que la tapa principal se mantiene firme en su sitio. Libera la burbuja de aire insertando el émbolo/espátula a través de la abertura de la cubierta interna.
- Sostén recta hacia abajo el émbolo/espátula. Si esto no ayuda a que los ingredientes circulen, apunta el émbolo/espátula hacia el lado o la esquina del envase.

CONSEJOS PARA FACILITAR LA LIMPIEZA Y EL CUIDADO

LIMPIEZA

No laves el conjunto del envase ni el conjunto de la base de la licuadora en el lavaplatos.

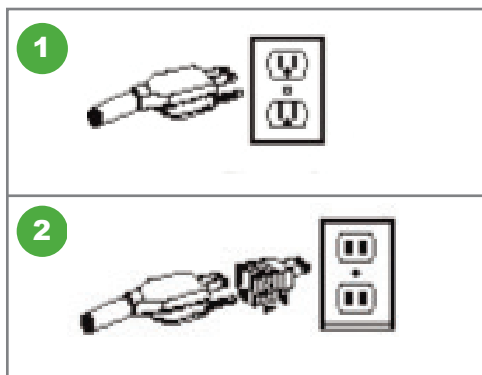
1. Antes de usar por primera vez y tras cada uso, separa las piezas del envase de la base.
2. Agrega solución de limpieza al envase. Usa agua (a menos de 115°F/46°C) y un detergente que no haga espuma.
3. Friega y enjuaga el interior del envase, la cubierta interior y la tapa del alimentador para eliminar los residuos de alimentos.
4. Vacía el envase.
5. Llena 1/4 del envase con solución de lavado fresca y colócalo sobre la base.
6. Vuelve a colocar la tapa en el envase y haz funcionar la licuadora en velocidad rápida por 2 minutos.
7. Repite el paso 5 usando agua de enjuague limpia.
8. Limpia el envase, la tapa de alimentación y la tapa con un paño suave o esponja.
9. Limpia completamente con un paño húmedo o esponja el exterior de la base electrodoméstico. La base contiene componentes eléctricos: no sumerjas, ni uses una lavadora a presión o un lavaplatos para limpiar la base.
10. Limpia con un paño cualquier partícula excedente de alimento o del cable eléctrico.

CONSEJOS DE CUIDADO:

Para cuidar de tu licuadora, por favor lee los consejos como sigue:

1. Revisa periódicamente todas las piezas antes de reensamblar, ya que el uso de piezas dañadas o no recomendadas puede resultar en lesiones personales graves y o daños a la licuadora.
2. **Cuchillas:** Si las cuchillas de procesamiento están atascadas o es difícil hacerlas girar, NO USES LA LICUADORA. Desconecta la licuadora. Revisa las cuchillas girándolas cuidadosamente en sentido de las manecillas del reloj, dejando los bordes afilados en el lado contrario. Las cuchillas deben girar libremente.
3. **Envase:** Si el recipiente Eastman Tritan™ está rajado, NO USES LA LICUADORA, el continuar usándola puede resultar en la ruptura del recipiente durante el uso.
4. **Base de la licuadora:** Jamás sumerjas la base de la licuadora en agua. Desenchufa la unidad. La carcasa puede limpiarse con un paño húmedo.
5. **Motor:** El motor está permanentemente lubricado y no requiere de lubricación adicional.

ADAPTADORES



En la mayoría de los modelos, el cable eléctrico viene equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) que encaja en un tomacorriente estándar para tres clavijas (Figura 1).

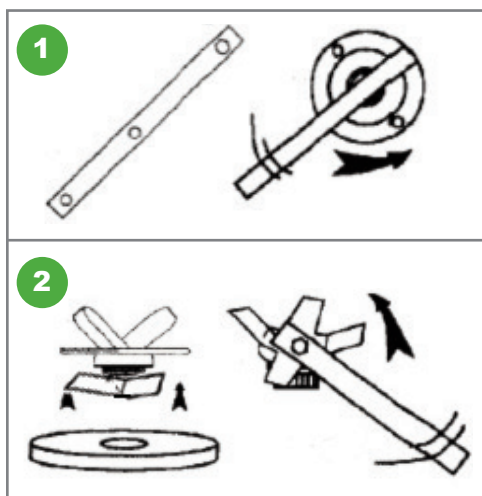
Por favor, usa adaptadores aprobados a dos clavijas (Figura 2) cuando no esté disponible una conexión a tierra. No cortes ni retires del cable de energía la clavija redondeada de conexión a tierra.

USOS ADICIONALES

- Se usa para hacer bebidas o cócteles, emulsiones como mayonesa, aderezos, marinados y alimentos que requieren mezclar hasta que simplemente se combinen, como mezclas de harina; también para hacer purés o sopas y airear líquidos.
- Se usa para licuar frutas, helados y yogurts y crear smoothies, batidos y merengadas espesos.
- Usa la función de pulso para alimentos que solo requieren golpes cortos de potencia, como tritular nueces o hielo.
- Usa la función de pulso con golpes cortos de potencia al licuar bebidas que contengan cubos de hielo o frutas congeladas.
- Asegúrate de que todos los alimentos estén cortados en cubos (con cuadrados de aproximadamente una pulgada), cuando corresponda, para lograr resultados uniformes.
- No coloques más de 2 tazas de ingredientes calientes en la licuadora Omega antes de comenzar a licuar. Después de haber comenzado el proceso de licuado y las cuchillas giren, puedes agregar lentamente otra 1½ tazas de ingredientes a través de la abertura de la tapa, si lo deseas.
- Las mezclas espesas se hacen puré más eficientemente si la licuadora Omega solo está llena entre ¼ y ½.
- Al usar varios ingredientes, coloca primero los líquidos y después los sólidos en el envase Eastman Tritan™, a menos que la receta lo especifique. Al licuar mezclas espesas o secas puede ser necesario detener tu licuadora Omega y raspar los lados del envase con una espátula plástica o de goma, una o dos veces cada vez que se licúe. No uses utensilios de metal, ya que pueden dañar las cuchillas o la licuadora.

ENSAMBLAJE DE CUCHILLAS DEL AGITADOR

Ten cuidado al manejar las cuchillas, están afiladas. Usa un paño suave para agarrar el conjunto de cuchillas a través del envase.



La tuerca de retención se retira fácilmente usando la herramienta desarmadora (DT) que se vende por separado. Voltea el envase de cabeza e inserta la herramienta desarmadora en los orificios de la tuerca. Empuja la herramienta en sentido contrario a las manecillas del reloj para aflojar las tuercas (Paso 1). Una vez aflojada, retírala con la mano.

Para liberar la cuchilla, y el otro extremo de la DT mientras sujetas las pinzas de respaldo de engranajes y las giras en sentido contrario a las manecillas del reloj (Paso 2).

PANEL DE CONTROL

MODELOS: OM7560

64 oz – Botón START/STOP (Arrancar/Detener)
Control variable e infinito, función de pulso
Temporizador en 15 segundos a 6 minutos



El control infinito hace oscilar el motor hacia arriba y hacia abajo, ajustando la velocidad de manera que los ingredientes se mantengan en movimiento.



La función de pulso usa velocidad para alimentos que solo requieren golpes cortos de potencia, como triturar nueces o hielo.



El control START (Arrancar) se usa cuando estás listo para comenzar a licuar.



El interruptor STOP (Detener) se usa cuando has terminado de licuar.



El control TIMER (Temporizador) establece el tiempo por el que deseas licuar.



El control SPEED (Velocidad) establece tu velocidad deseada para licuar, desde 1, la menor; hasta 10, la mayor.

MANTENIMIENTO

Inspecciona la licuadora y sus piezas variadas y reemplaza como sigue:

DIARIAMENTE

1. Desconecta la licuadora y retira el envase de la base.
2. Inspecciona las cuchillas del recipiente para confirmar si están desgastadas, golpeadas, rotas o flojas. Reemplázalas si es necesario.

SEMANALMENTE

1. Desconecta la licuadora.
2. Inspecciona el aislamiento del cable eléctrico y el enchufe para confirmar que no hayan grietas.

TRIMESTRALMENTE

1. Repasa las condiciones del conjunto del envase al menos cada 90 días.
2. Reemplázalo si es necesario.

PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llama a **Servicio al Cliente: 1-800-633-3401**

EL ENVASE EASTMAN TRITAN™ EMITE RUIDOS FUERTES

PROBLEMA: Las cuchillas del envase no giran.

SOLUCIÓN: Socket de transmisión roto o desgastado. Reemplaza el socket de transmisión.

PROBLEMA: Vibración incrementada.

SOLUCIÓN: Revisa el conjunto de cuchillas para confirmar que no haya componentes dañados y rémplázalos.

PROBLEMA: Filtraciones de la parte inferior del envase.

SOLUCIÓN: Aprieta la tuerca de retención en la parte inferior del envase.

LA MÁQUINA ARRANCA Y SE APAGA

PROBLEMA: Motor

SOLUCIÓN: Presiona el botón de reinicio.

Problema: Botón de reinicio.

SOLUCIÓN: Llama a Servicio al Cliente: 1-800-633-3401

PROBLEMA: Falla de energía.

SOLUCIÓN: Revisa para asegurarte de que la máquina tenga energía.

PROBLEMA: Daños al cable de la fuente de energía.

SOLUCIÓN: Revisa el cable de la fuente de energía y la conexión al tomacorrientes.

PROBLEMAS POSIBLES Y SOLUCIONES FÁCILES

PROBLEMA POSIBLE: El motor no arranca o las cuchillas no rotan.

SOLUCIÓN FÁCIL:

- Revisa que el envase y la tapa estén bloqueados de manera segura en su sitio.
- Revisa que el conjunto de las cuchillas esté asegurado correctamente a la base del envase.
- Revisa que el interruptor de 'START' y la función seleccionada o la configuración de velocidad estén en on (encendido).
- Revisa que el enchufe esté insertado de manera segura en el tomacorriente.

PROBLEMA POSIBLE: los alimentos fueron triturados de manera irregular

SOLUCIÓN FÁCIL: Puede ser que se esté licuando demasiados alimentos de una sola vez o que los pedazos sean muy grandes. Intenta cortar los alimentos en piezas más pequeñas de tamaños similares y procesar una cantidad menor cada vez. Para obtener mejores resultados, los alimentos deben cortarse en piezas no mayores a $\frac{3}{4}$ de pulgada.

PROBLEMA POSIBLE: Los alimentos fueron triturados demasiado finos o está aguado.

SOLUCIÓN FÁCIL: Los alimentos se procesaron demasiado. Intenta usar la función Pulse (Pulso) o procesar por un tiempo más corto.

PROBLEMA POSIBLE: Los alimentos se pegan a las cuchillas o al envase.

SOLUCIÓN FÁCIL: La mezcla puede estar demasiado espesa. Intenta agregar más líquido a la mezcla y/o usa otra función.

CONTÁCTANOS:

Servicio al cliente: 1-800-633-3401

Por Internet: www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del modelo	Serie OM7560
Voltaje nominal	120 V
Clasificación de frecuencia	50-60 Hz
Amps	11.7A
Motor	3 HP máximos
Peso	11.5 lb. (5.2 kg)
Dimensiones del producto	8.50" de ancho (216 mm) 8.43" de profundidad (214 mm) 19.29" (490 mm) de alto
También disponible modelo internacional	220 V / 50-60 Hz

OM7562



Daiquirí de Fresa

Lo que necesitarás:

5 a 10 fresas (al gusto)
2 oz de ron claro
1/2 oz de triple seco
1 oz de zumo de lima
1/2 cucharadita de azúcar
1 taza de hielo

Cómo preparar:

- 1 Mezcla todos los ingredientes en la licuadora Omega a velocidad 9, colocando el temporizador en 2 minutos.
- 2 Vierte en un vaso helado. Sírvelo.

PREP 5 minutos

LICUE 2 minutos

ENFRÍE 2 minutos

Helado de Frutas

Lo que necesitarás:

2 tazas de frutas congeladas
(bananas, fresas,
arándanos azules, etc.)
1/2 taza de azúcar
1 taza de crema espesa

Cómo preparar:

- 1 Comienza por agregar la fruta a la licuadora. Agrega el azúcar y 1/4 de taza de crema. Mezcla todos los ingredientes a velocidad 7, colocando el temporizador en de 4 a 5 minutos.
- 2 Al licuar, agrega lentamente más crema a través de la cubierta extraíble de la tapa. Agrega más crema si la mezcla no tiene la consistencia que deseas.
- 3 Congela la mezcla por al menos 30 minutos.

SUGERENCIA: Para helado de banana, usa unas que estén tan maduras que estén a punto de dañarse, rebánalas, congéalalas ¡y úsalas para helado de banana!

PREP 5 minutos

LICUE 5 minutos

ENFRÍE 30 minutos

Helado de Coco-nilla

Lo que necesitarás:

- 2 tazas de leche de coco (enlatada o fresca)
- 2 cucharadas de sirope de arce, miel o agave
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- Frutas (opcional)

Cómo preparar:

- 1 Mezcla todos los ingredientes a velocidad 7, colocando el temporizador de 4 a 6 minutos.
- 2 Congela la mezcla por al menos 2 horas, revolviendo cada 20 a 30 minutos.

¡Receta sin lácteos!

PREP 3 minutos

LICUE 4 minutos

CONGELA 2 horas

Salsa de manzana con canela

Lo que necesitarás:

- 6 manzanas, sin núcleo, peladas, cortadas en cuartos
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharaditas de canela

Cómo preparar:

- 1 Licúa todos los ingredientes en la licuadora Omega hasta que alcance la consistencia deseada.
- 2 Omega recomienda colocar la licuadora en velocidad 7 por 3 minutos.

PREP 5 minutos

LICUE 3 minutos

Sopa de especias de calabaza

Lo que necesitarás:

4 cucharadas de aceite de oliva
 2 cebollas amarillas medianas,
 (cortadas en cuartos)
 2 cucharaditas de ajo
 6 tazas calabaza rostizada rebanada
 5 tazas de caldo de pollo
 2 tazas de leche
 1/2 taza de crema espesa (35%)
 1/4 de cucharadita de pimienta roja al
 gusto
 2 cucharaditas de polvo de curry
 1/2 cucharadita de cilantro molido
 sal (si se desea)
 azúcar morena (si se desea para endulzar)

PREP 20 minutos LICUE 8-10 minutos COCINE 15 minutos

Cómo preparar:

1. Agrega cebollas, ajo y sal a la licuadora Omega. Coloca la licuadora en velocidad 6 y el temporizador de 2 a 3 minutos hasta que quede molido fino. Transfiere a la estufa y cuece en llama baja hasta que las cebollas queden suaves.
2. Mientras tanto, combina la calabaza y el caldo de pollo. Vierte en una olla con aceite, cebolla, ajo y sal. Espera a que empiece a hervir. Deja a fuego lento por 10 minutos.
3. Vierte la mezcla en la licuadora mientras aún está fibia. Colocar la licuadora en velocidad 7 por 5 minutos. Agrega los ingredientes restantes a través de la cubierta extraíble de la tapa. La textura de la mezcla debe acercarse a la de un puré.
4. Vierte la mezcla en una olla sobre la estufa. Calienta y deja 5 minutos para que se combinen los sabores. Se sirve caliente o frío.

Mousse de Chocolate

Lo que necesitarás:

1/2 de taza de leche
 1 taza de crema espesa
 2 cucharaditas de mantequilla
 1/2 cucharadita de café
 instantáneo
 2 huevos
 6 oz de chispas de chocolate
 2 cucharadas de ron,
 coñac o brandy
 1 cucharadita de azúcar
 pulverizada

PREP 10 minutos LICUE 5 minutos

Cómo preparar:

1. Mezcla 1/2 de taza de leche y 1/2 taza de crema sobre la estufa hasta llegar a punto de ebullición. No dejes que se queme.
2. Agrega a la licuadora Omega mantequilla, huevos, café, chispas de chocolate y licor. Licúa hasta que quede cremoso. Al licuar, agrega lentamente leche caliente y crema.
3. Licúa hasta que quede suave, colocando el temporizador en 1 o 2 minutos y la velocidad en 4. Vierte sobre una bandeja. Enfría por al menos una hora.
4. Bate la crema restante y el azúcar pulverizada en una mezcla suave y enfría. Sirve arriba.

Salsa de Chili

Lo que necesitarás:

1 lata de 14.5 oz de tomates enteros
 4 cucharadas de jalapeños
 (en cubos, no encurtidos)
 2 chiles
 1/4 taza de cebollas amarillas
 (en cuadritos)
 1/2 a 3/4 cucharaditas de ajo
 1/2 cucharadita de comino
 1/4 cucharadita de azúcar

PREP 2 minutos

LICUE 4 minutos

ENFRÍE 60 minutos

Cómo preparar:

- 1 En la licuadora Omega, coloca los jalapeños, los chiles y las cebollas. Recuerda que el picante de los hiles proviene de las semillas, las venas en las que éstas se aferran y las partes más cercanas a estas últimas. Para platos más suaves deben retirarse y desecharse las semillas y las venas.
- 2 Licúa por algunos segundos en velocidad 6. Agrega ambas latas de tomates, sal, azúcar y comino.
- 3 Mezcla todos los ingredientes a velocidad 4 o 5, colocando el temporizador de 1 a 2 minutos. No hagas puré.
- 4 Coloca en un envase cubierto y enfría por 1 hora antes de servir.

Panqueques de trigo con miel

Lo que necesitarás:

1-1/3 tazas de suero de leche
 (bajo en grasa)
 2 huevos
 2 cucharadas de miel
 1-1/2 tazas de mezcla para
 hornear de suero de leche
 1/2 taza de harina de trigo entero
 1/4 de taza de germen de trigo
 con miel crujiente
 1 cucharadita de levadura
 mantequilla y sirope para servir

PREP 3 minutos

LICUE 6 minutos

COCINE 4 minutos

Cómo preparar:

- 1 Coloca el suero de leche, los huevos y la miel en la licuadora Omega. Coloca la velocidad en 6 y el temporizador en 6 minutos. Luego comienza a agregar los ingredientes restantes a la licuadora Omega en el orden dado, a través de la cubierta extraíble de la tapa del envase.
- 2 Una vez que la mezcla alcance la consistencia deseada, apaga la licuadora.
- 3 Para cada panqueque, vierte alrededor de 1/4 de taza de la mezcla de harina en una sartén.



NOURISH YOUR BODY
Enrich Your Soul

ALIMENTEZ VOTRE CORPS
Enrichissez votre âme

NUTRE TU CUERPO
Enriquece tu alma

Discover the complete line of Omega brand professional products at:
Découvrez la ligne complète de produits professionnels de la marque Omega sur :
Descubre la línea completa de productos profesionales de la marca Omega en:

www.OmegaJuicers.com

6291 Lyters Lane • Harrisburg, PA 17111, USA • T: 1.800.633.3401 • F: 717.561.1298